Exquisito Pastel de Carne con Camote

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
carne molida de res	11 lb 15 oz	
Cebolla, cruda	1 lb 7 7/8 oz	
Camotes, cocinados	23 lb 13 oz	
Zanahorias, crudas	1 lb 7 7/8 oz	
Apio, crudo	1 lb 7 7/8 oz	
Comino, molido		1/3 taza 5 3/8 cucharadita
Canela, molida		1/4 taza 2 1/4 cucharadita
Pimienta negra molida		1 Cda 1 3/4 cdta
Sal de mesa		2 Cda 1 1/8 cdtav
Aceite de canola		1/3 taza 5 3/8 cdta

Directions

1. Lave los camotes completamente con un cepillo y póngalos en la olla con agua. Ponga el agua a hervir y cocine los camotes hasta que estén blandos. Si dispone de una olla de vapor, coloque los camotes en una bandeja perforada y cocine al vapor por 22 minutos o hasta que estén blandos. Una vez estén cocidos, retírelos del agua o de la olla de vapor y póngalos a un lado para que se enfríen. Se puede usar camotes enlatados o frescos.
2. Mientras tanto, pele y corte las zanahorias y las cebollas en trozos de 1/4". Limpie los tallos de apio y píquelos en pedazos de 1/4".
3. Caliente una sartén grande con aceite. Sofría todas las verduras juntas. Agregue sal y pimienta. Cocine por 5 minutos hasta que las cebollas estén transparentes.
4. Retire las verduras y combine completamente con la carne de res molida y agregue el comino molido para formar una mezcla.
5. Coloque la mezcla de carne en una bandeja de 4 pulgadas, asegurándose de que la carne quede uniformemente en capas, aproximadamente 2”.
6. Una vez estén cocidos los camotes, enfríelos y desprenda la piel con cuidado utilizando guantes. Coloque los camotes pelados en un recipiente para mezclar y macháquelos hasta formar un puré con una consistencia cremosa. Si dispone de una batidora, utilice el accesorio batidor y comience en la baja velocidad y aumente la velocidad hasta que los camotes queden suaves. Sazone con canela. Si es necesario, añada aceite a los camotes para que el puré quede más suave.
7. Agregue la mezcla de puré de camotes sobre la mezcla de carne y reparta de manera uniforme. La capa de puré de camotes debe ser tan gruesa como la capa de la mezcla de carne.
8. Cubra con papel de aluminio o una tapa y coloque en un horno de convección a 375°F y hornee por 23 minutos. Temperatura interna debe ser 145ºF si usa carne precocida.
9. Corte en cuadrados, 21 por bandeja y sírvalo caliente.